



Aperitif

Sekt Hausmarke Flaschengärung

0,1 l € 4,50

Lilett

0,2 l € 5,90

Aperol Spritz

0,2 l € 5,50

Hugo

0,2 l € 4,50

Vorspeisen

*Hausgebeizter Fjordlachs
im Crepemantel mit Kaviar Creme
an Wildkräutersalat
€14,50*

Suppen

*Hokaido-Kürbissüppchen
mit Garnelen
€ 6,90*

*Ochsenkraftsaft
mit Gemüsestreifen und Flädle
€ 6,80*

Weihnachten

Gemischte Filetspitzen

von Rind & Schwein in Steinpilzrahm und Bandnudeln

€22,50

Gänsebraten

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

€25,70

Schweinefilet im Speckmantel

auf Winterspargel mit Butterspätzle

€23,50

Wildragout

aus eigener Jagd

mit Kartoffelklößen und Speckrosenkohl

€ 23,50

Hirschrücken

Unter gebrannter Mandelkruste

Rotkohl & Kartoffelbaumkuchen

€28,60

Menü

Ochsenkraftsuppe mit Gemüsestreifen

Gemischte Filetspitzen

in Steinpilzrahm und Bandnudeln

Lebkuchen – Mousse

€ 35,50

Tranchen vom Angusfilet

auf Sellerie purre & Rotweins Charlotten

€29,50

Fischgericht

*Lachsfilet
auf Rahmkraut
mit Weißwein Sauce,
Kartoffelschnee
€24,00*

Vegetarisch

**Kartoffelbaumkuchen
auf Wintergemüse
€ 13,00**

**Trüffel Tagliatelle
auf Steinpilzen
€14,00**

Dessert

*Lebkuchen – Mousse
mit Beeren
€ 7,90*

*Cookies Eis
auf Zimtpflaume
€ 6,90*

*Wallnussbecher
mit Sahne & Baileys
€ 8,60*